

# 精緻日式九宮格盒餐

五彩繽紛舒食餐盒 珍味海鮮壽司餐盒

全新  
菜色

最高に美味しい

## 五彩繽紛舒食餐盒

- 植物肉紅燒丸子、滷肉排雙拼
- 黑醋洋蔥醬雞腿、烤鮭魚雙拼
- 三星蔥鹽麩鴨腿、烤鱸魚雙拼
- 沙朗牛西京燒、牛仔魚雙拼
- 三星蔥鹽麩松阪豬、石斑魚雙拼

均一價: \$250元

## 精選雙主菜菜色

- 植物肉獅子頭採用非基改植物碗豆原料製成的植物肉，加入調味醬汁，燉煮成紅燒丸子及滷肉排，肉質鬆軟、肉汁香濃、入口即化。
- 選用國產去骨雞腿肉，加上黑醋洋蔥醬調味醃製醬烤，外皮鹹香酥脆、肉質鮮嫩多汁不油膩搭配香烤鮭魚，魚肉鮮美香氣四溢。
- 宜蘭櫻桃鴨腿肉，精緻鐵板料理香煎，鴨皮酥脆、肉質香嫩搭配新鮮烤鱸魚，肉質軟嫩，表皮焦香美味可口。
- 美國沙朗牛，以嚴選日式味噌、酒釀等特調西京燒醬醃製入味，在鐵板上以優質煎製技術料理，肉嫩多汁搭配牛仔魚一夜干肉質甘甜、魚肉鮮美。
- 嚴選松阪豬以塩麩及三星蔥醬料醃製，鐵板香煎，肉質甜美不膩，香氣十足搭配新鮮石斑魚軟嫩鮮美。

## 珍味海鮮壽司餐盒

味屋私廚當日現點現做握壽司，以新鮮魚肉為主打，主要以季節性漁貨海鮮食材為主，鮮甜味美，Q彈爽口。

均一價: \$438元



味屋私廚民權店 02-8751-6271  
台北市民權東路六段15巷16號



線上訂位



亞企官網



味屋私廚粉絲團